

## Linea Vini Fermi

# Cabernet Sauvignon

Marca Trevigiana IGT

<b>Varietà</b>	100% Cabernet Sauvignon	<b>Grado alcolico</b>	12,5% vol
<b>Acidità totale</b>	5 g/l	<b>Servire a</b>	14-16° C
<b>Vigneti</b>	Insieme di vigneti della pianura a nord di Treviso.		
<b>Vinificazione</b>	L'uva viene raccolta nella seconda metà del mese di settembre. In cantina ha inizio la fermentazione sulle bucce per 15 giorni in vinificatori d'acciaio cui segue il periodo di maturazione in serbatoi d'acciaio per minimo 6 mesi.		
<b>Descrizione</b>	Una parte del vino sosta in botte grande per 5 mesi. Il prodotto d'annata viene imbottigliato a partire dal mese di marzo.		
<b>Colore</b>	Rosso rubino.		
<b>Bouquet</b>	All'olfatto regala profumi di prugna e mirtillo rosso, floreali di viola e rose oltre a una nota di vaniglia.		
<b>Gusto</b>	Equilibrato con tannini levigati. I morbidi ritorni fruttati giocano con la freschezza.		
<b>Abbinamenti</b>	Si accompagna con carni allo spiedo e alla griglia, arrosti e salumi.		
<b>Formati</b>	0.75 L		

